



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2013

Terreno e forma d'allevamento

Ubicazione dei vigneti: Colonnella

Uve: Trebbiano 100 %

Altimetria: 150 s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso-limoso

Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneti esposti ad Ovest.

Età delle viti: 25 anni

Densità di impianto: 1600 ceppi / ettaro

Resa per ettaro: 140 q.

Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno alla seconda metà di Settembre.

Vinificazione: Le uve vengono pigiate sofficientemente e subito protette dalle ossidazioni, grazie all'aggiunta di anidride carbonica che forma una sottile barriera di protezione dall'aria.

Macerazione e Pressatura: Il mosto rimane circa 30 minuti a contatto con le bucce, prima di effettuare la pressatura soffice, che ci permette di estrarre il mosto fiore, lasciando sulla buccia i tannini più astringenti.

Pulizia Mosto: Chiarifica statica a freddo per 24 ore.

Temperatura di fermentazione: 12 - 14° C

Fermentazione malolattica: No

Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura.

Caratteristiche chimiche

Gradazione alcolica: 12 % vol

Estratto secco: 20 g/l

Acidità totale: 5,50

Ph: 3,30

Zuccheri residui: 4 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino, di media intensità, con caratteristiche sfumature verdoline.

Profumo: Fresco e fruttato.

Gusto: Corpo di buona intensità, con acidità fresca ma non invadente; sapido e persistente nel finale di bocca, con sfumature retroolfattive fruttate.

Modalità di servizio

Temperatura: 10 – 12° C

Abbinamenti: Abbinabile a pesce e crostacei, primi piatti leggeri ed anche a secondi di carne delicati.